

PANE, PIZZE E LIEVITATI

La tomasina

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

- 500 g di farina
- 200 ml di acqua
- 100 ml di latte
- 25 g di lievito di birra
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 10 g di sale
- 10 g di zucchero.

PER LA FARCIA

- 100 g circa di caciocavallo
- un poco di crema di aglio libanese.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il lievito nel latte tiepido, aggiungete lo zucchero e lasciate riposare per 10

minuti.

In una spianatoia mettete la farina e l'acqua e cominciate ad impastare, aggiungete il latte con il lievito, l'olio ed il sale e impastare fino ad avere una pasta omogenea ed elastica.

Fate lievitare per 1 ora.

Prendere un pezzettino di pasta e dategli una forma oblunga.



- 2 Allungate il pezzetto di pasta con le mani rollando sul piano di lavoro e stendete con un matterello.



3 Spalmateci un poco di crema di aglio.

Pressate sopra la striscia una serie di pezzetti di caciocavallo.



4 Cominciate ad arrotolare.



5 Chiudete ed incidete la parte superiore con dei tagli incrociati non troppo profondi.



6 Continuate in questo modo fino a quando finirete tutti gli ingredienti.

Trasferite i panini sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Fate lievitare altri 30 minuti.



7 Infornate a 200°C per 15 minuti circa.

Servite caldi.

